自動 | ホームベーカリー

MK

ふっくらパン屋さん

取扱説明書／料理集

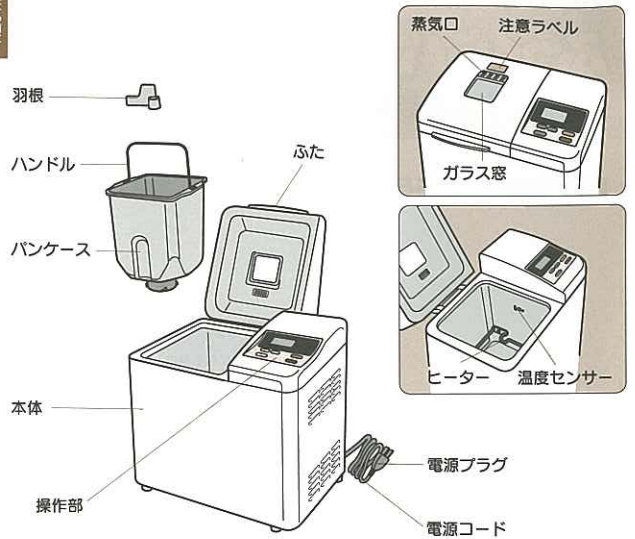
HBD416［1.5斤用］

お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
また、お読みになった後は大切に保管してください。

もくじ　ページ

お使いになる前に
各部のなまえ……1
操作部のなまえとはたらき……2
必ずお守りください……3
パンを焼く前に……5
焼き上げまで
山形パンを作りましょう……7
タイマーを使う場合……10
山形パンメニュー
食パンメニュー……11
ソフト食パンメニュー……15
フランスパン風メニュー……16
マフィン風メニュー……18
生地づくり
手作りパンを作りましょう……21
手作りメニュー……22
ご愛用の手引き
お手入れのしかた……34
パン作りのQ&A……35
おいしく食べるために……37
修理を依頼する前に……38
こんな表示が出たときは……41
アフターサービスについて……42
仕様……42

各部のなまえ



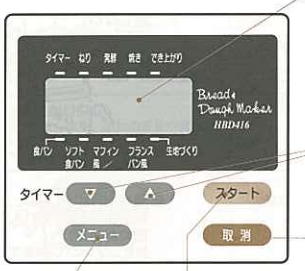
付属品

●計量カップ（1個）
水などを量ります。
220ml以上水を計量する場合は2回に分けて計ってください。

●計量スプーン（1個）
（市販の計量スプーンとは異なります。）
砂糖などを量ります。

●すりきり1杯
（食パンメニューのイースト計量に使います。）
● 8分目
（ソフト食パン、フランスパン風メニューのイースト計量に使います。）
※必ず付属のスプーンをお使いください。

操作部のなまえとはたらき



表示部

● でき上がりまでの時間、選んだメニュー、現在行っている調理の工程が表示されます。

タイマーキー

●タイマーをセットするときに押します。
▲ 押すごとに10分ずつ進む
▼ 押すごとに10分ずつ戻る
押し続けると早送りになります。
※「マフィン風」、「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。

メニューキー

●メニューを選ぶときに押します。
●押すごとにメニュー表示が順番に変わります。
○食パン・ふつう
○食パン・こいめ
○ソフト食パン
○マフィン風
○フランスパン風
○生地づくり
●各メニューのでき上がりまでの時間を表示します。

スタートキー

● すぐ始めるとき、タイマーをセットしてスタートさせるときに押します。
● スタート後は行っている調理工程を表示します。

取消キー

● スタート後取り消したいときや、でき上がり後通電を止めるときに押します。
● 表示が消えます。
※ スタートさせたあとに取り消すときは、少し長めに（1秒以上）押してください。

必ずお守りください

感電、やけど、火災、故障などを防ぐために。

感電

●本体の水洗いはしない。
感電、故障の原因になります。

⚠警告

●湿気のある所で使用したり、放置しない。
感電、故障の原因になります。

⚠警告

高温注意

●壁、カーテンなどから本体を5cm以上はなす。
焼き上げ中は高温になります。

⚠注意

●焼き上げ中は、ふた、蒸気口に、手や顔を近づけない。(やけどを防ぐために)
焼き上がったパンは必ずミトンを使って取り出してください。

⚠注意

幼児に注意

●幼児の手の届かない所に置く。
焼き上げ中は高温です。また、キーにさわってパンが焼けなくなることがあります。

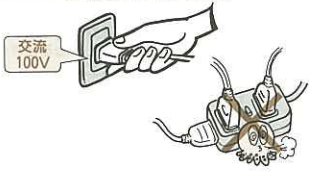
⚠注意

使用場所

●テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な所で使わない。

故障

●電源はコンセントから。



●パン作り以外には使わない。

使用上の注意点

●決められた容量以上で使わない。
焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまいます。

●使用中にプラグは抜かない。
運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。(P.41をご覧ください。)

●ふきんをかけない。
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。

●ふたを開けない。
ふたを開けたまま使用しますとパンがうまく焼き上がりません。

●パンケースを水につけない。
回転軸が故障する原因になります。
(水洗いは内面のみにしてください。)

●パンケースはていねいに扱う。
パンケースを変形させるとパンのできばえに影響します。

使用後は

●庫内はいつもきれいに。
汚れやパンくずをためたままにしておくと、異臭の原因となります。

●長期間保管するときは、本体、パンケース、羽根のよごれや水分をふきとって十分乾燥させ保管する。

パンを焼く前に

●パンの材料たち

ドライイースト

パンをふくらませる生物
・予備発酵のいらないものを使います。
適当な温度、水、糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。
※必ず国産のドライイーストをご使用ください。
天然酵母、生イースト等は使用できません。
（日清製粉スーパーカメリヤをお勧めします。）

スキムミルク

・風味をよくし、栄養価を高めます。

マーガリン／バター

パンが固くなるのを防ぐ
・風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

小麦粉

・パン作りには、ふつうたんぱく質の多い強力粉を使います。
（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
・水でねると“グルテン”というタンパク質が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

砂糖

イーストの発酵を助ける
・その上、甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

塩

イーストの働きをコントロール
・グルテンを安定させ、しっかりした生地にします。

水

・小麦粉に加えてねると、パンの形をつくるグルテンが形成されます。水の温度で生地温を調節し、イーストが適切に発酵する状態にすることができます。

パン作りの道具たち、これだけはそろえましょう。

自動パン作りのとき

手作りのとき

※ パン切りナイフは必ず用意してください。（特にソフト食パンを切るときはパン切りナイフが必要です。）

○パン作りのしくみ

1 ねり

●パン生地材料をねり合わせます。
ねり合わせることで小麦粉に含まれるタンパク質がからみ合い粘りが出てきます。

2 一次発酵

●一定温度に生地を保つことによりイーストの働きを促進させます。

3 ガス抜き

●一次発酵でたまったガスを抜き酸素を供給します。

4 二次発酵

●再び生地を発酵熟成させます。

5 ガス抜き

●再びガスを抜き酸素を供給し、成形発酵に備えます。

6 成形発酵

●パンの形にする仕上げの発酵です。

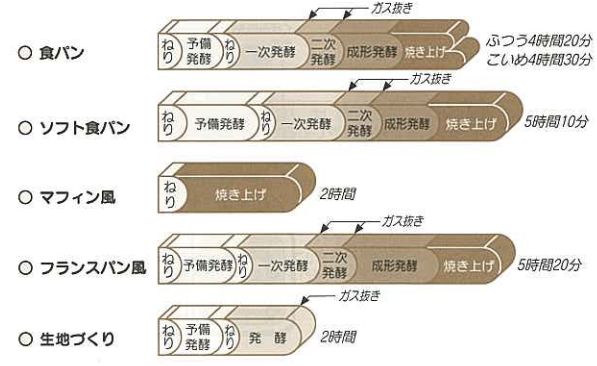
7 焼き上げ

●焼いてパンの状態に仕上げます。

8 取り出し

●蒸気を逃がします。

○各メニューのでき上がり時間



山形パンを作りましょう〈焼き上げまでの使用方法〉

1 本体からパンケースを取り出します。

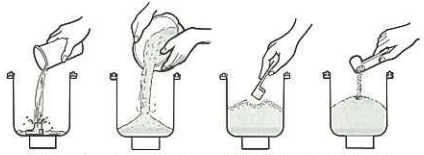
○ ハンドルの両端を持って矢印（ゆるむ）の方向に回し、取り出してください。

2 パンケースに羽根をセットします。

○ 羽根取り付け軸と羽根の穴の形を合わせ、確実に取り付けます。
羽根が浮いているとパンができません。

3 パンケースに材料を入れます。

○ 次の順序で入れてください。



材料は正しくはかりましょう。
●付属のスプーンの場合

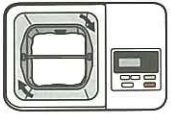
材料は、乾いたスプーンではかりましょう。
●付属の計量カップの場合

※この自動ホームベーカリーは1.5斤専用です。材料配合はP.11～20の各メニューをご覧ください。

※夏場など室温が高いとき（28℃以上）は、パンのでき上がりが悪くなるので必ず冷水（約5℃）を使い、粉などの材料も冷やしておきます。また、冬場など室温が低い（約10℃以下）ときは、ぬるま湯（約30℃）をお使いください。

4 パンケースを本体に入れます。

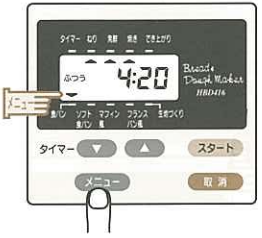
○ パンケース外側の水分をふき取って、しずかに入れてください。



○ ハンドルを持って矢印（しまる）の方向に回し確実に固定します。

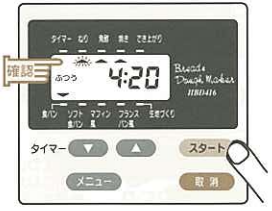
5 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。

6 メニューを選びます。



○ メニューキーを押し、お好みのメニューを選びます。

7 スタートさせます。



○ スタートすると選んだメニュー、行っている工程、でき上がりまでの残り時間（1分きざみ）を表示します。

食パン ……焼き上がりまで
焼色　ふつう4時間20分
　　こいめ4時間30分
お好みの焼き色で山形パンができます。

ソフト食パン ……焼き上がりまで5時間10分
皮はやわらかく、中はふんわりとした山形パンができます。

マフィン風 ……焼き上がりまで2時間
アメリカンマフィン風の焼き上がりで、おやつに最適です。

フランスパン風 ……焼き上がりまで5時間20分
皮が香ばしいフランスパン風の山形パンができます。

8 パンケースを取り出します。

○ ブザーが鳴り「でき上がり」の表示が点滅したら 取消 キーを押し、ミトンを使ってパンケースを取り出します。

○ パンケースはふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回してください。

保温について

焼き上がり後、保温のため自動的に1時間はヒーターに通電されています。**パンケースを取り出すときは、必ず 取消 キーを押してください。**

9 パンを取り出します。

○ パンケースを逆さに持ち上下に数回振りパンを取り出します。

○ しばらく網の上などにのせ、冷まします。

※ 焼き上がったパンはすぐに取り出してください。長時間放置すると表面がベタついたり型くずれすることがあります。
※ 連続してお使いになるときは、本体が完全に冷えてから（約1時間後）スタートさせてください。

10 電源プラグを抜きます。

○ 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。

11 パンケースの中に少し水を入れます。

○ 羽根についた生地を水にひたしておきます。生地がふやけたら水を捨て、パンケース、羽根を洗います。

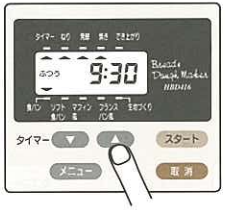
タイマーを使う場合

● **パンケースの取り出しからメニュー選びまではP.7、8の1〜6と同じ手順で行ってください。（ スタート キーは押しません。）**
※「マフィン風」、「生地づくり」のメニューはタイマーセットができません。
※「食パン」の中でレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてパンを焼く場合、タイマーはご使用にならないようお願いします。
（詳しくはP.35をご覧ください。）

1 でき上がりまでの時間をセットします。

例 現在の時刻が午後9時で翌朝6時30分に食パン焼色ふつうメニューを焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを 9:30 にセットします。

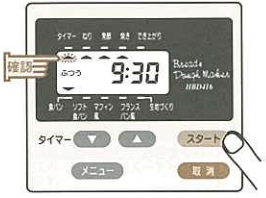
タイマーセット時間			
メニュー		最短	最長
食パン	焼色ふつう	4時間30分	13時間
	焼色こいめ	4時間40分	
ソフト食パン		5時間20分	
フランスパン風		5時間30分	



○ タイマー ▲ キーを押すと10分単位で表示が進み、押し続けると早送りになります。

▼キーの使い方
・進みすぎた時間を戻す。
・すばやく長時間のタイマーセットをする。
初めに押すと 1:00 が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。
12:50 12:40 ……

2 タイマーをスタートさせます。



○ スタートすると焼き上がりまでの残り時間を1分きざみで表示します。

山形パンメニュー

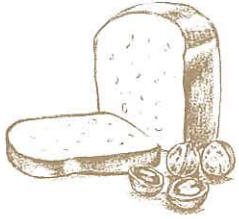
タイマー ……タイマーが使えます。
タイマー ……タイマーを使わないでください。

食パンメニュー ●メニューキーで食パンを選んでください。

※食パンのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン(小)すりきり1杯に合わせて計量してください。

食パン タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）



レーズンパン タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
レーズン	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

くるみパン タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 2
くるみ	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ くるみは粗くきざみます。

にんじんパン タイマー

水	230mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
すりおろしたにんじん	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

カレー粉パン タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
カレー粉	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

コーヒージャワ タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	20g
スキムミルク	大スプーン 2
インスタントコーヒー	大スプーン 1 1/2
くるみ	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ くるみは粗くきざみます。

全粒粉パン タイマー

水	280mℓ
強力粉	350g
全粒粉	50g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

かぼちゃパン タイマー

水	240mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ゆでたかぼちゃ	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ゆでたかぼちゃは皮をむき、フォークの背などでつぶします。

ミルクリッチパン タイマー

水	100mℓ
牛　乳	180mℓ
強力粉	400g
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
加糖練乳	60g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ 牛乳は室温にもどしておきます。

野菜パン タイマー

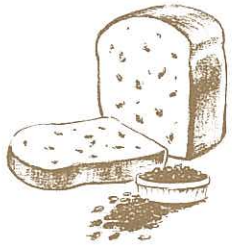
水	80mℓ
野菜ジュース	160mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 1 1/2
冷凍ミックスベジタブル	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ミックスベジタブルは解凍をし、よく水をきっておきます。

コーンパン　タイマー×

水	230mℓ
強力粉	400g
コーンミール	20g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2 1/2
缶詰コーン（つぶ状）	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ コーンはよく水をきっておきます。



バナナパン　タイマー×

水	120mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 1 1/2
卵（Mサイズ）	1個
バナナ	120g
シナモン	小スプーン 1/2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ バナナはフォークの背などでつぶします。

ヨーグルトパン　タイマー×

水	200mℓ
強力粉	400g
はちみつ	30g
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 1 1/2
プレーンヨーグルト	90g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

チーズパン　タイマー×

水	250mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
クリームチーズ	100g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ クリームチーズは1cm角の大きさに切ります。

生クリームパン　タイマー×

水	220mℓ
強力粉	400g
生クリーム	60mℓ
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン・	30g
ホワイトチョコレート	30g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ホワイトチョコレートは細かくきざみます。

ポテトパン　タイマー×

水	230mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ゆでたじゃがいも	70g
ドライパセリ	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ゆでたじゃがいもは、フォークの背などでつぶします。

ピリピリパン　タイマー×

水	270mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
トマトペースト	30g
一味唐辛子	小スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

ほうれん草＆ベーコンパン　タイマー×

水	240mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ゆでたほうれん草	60g
ベーコン	30g
粗びき黒こしょう	小スプーン 1/2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ゆでたほうれん草、ベーコンは細かく切ります。

プルーンパン　タイマー×

水	250mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	20g
種ぬきプルーン	70g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ プルーンは1cm角の大きさに切ります。

ピーマン＆サラミパン　タイマー×

水	260mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ピーマン	30g
サラミ	30g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

※ ピーマン、サラミは5mm角の大きさに切ります。

無塩パン　タイマー○

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 3
マーガリン	30g
スキムミルク	大スプーン 2
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）

ソフト食パンメニュー ●メニューキーでソフト食パンを選んでください。

※ ソフト食パンメニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン(小)内側の線 (0.8) に合わせて計量してください。

ソフト食パン　タイマー

水	270mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	50g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

スイートパン　タイマー

水	250mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 2 1/2
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

フルーツミックスパン　タイマー×

水	240mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 2 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	40g
スキムミルク	大スプーン 2
ドレンチェリー	20g
オレンジピール	30g
レーズン	30g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ドレンチェリー、オレンジピールはレーズンと同じ大きさに切ります。

フランスパン風メニュー ●メニューキーでフランスパン風を選んでください。

※ フランスパン風メニューのイーストを計量する場合は、必ず付属の計量スプーン(小)内側の線 (0.8) に合わせて計量してください。

フランスパン風　タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ごまパン　タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
いりごま	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ふすまパン　タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
ふすま	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ ふすまは健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

胚芽パン　タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
胚芽	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

※ 胚芽は軽く炒ります。

※ 胚芽は健康食品を扱っている店や、売り場等で手に入れることができます。

杜仲茶パン　タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
杜仲茶の葉	大スプーン 1
ドライイースト	小スプーン 0.8 (小スプーン内側の線)

ビールパン

タイマー ×

一度沸騰させたビール	280mℓ
強力粉	250g
薄力粉	150g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
ショートニング	6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 （小スプーン内側の線）

※ ビールは一度沸騰させて、室温まで冷ましてください。

ライ麦パン

タイマー

水	290mℓ
強力粉	380g
ライ麦粉	40g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 （小スプーン内側の線）

オートミールパン

タイマー

水	280mℓ
強力粉	380g
オートミール	40g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 （小スプーン内側の線）

ライトグラハムパン

タイマー

水	290mℓ
強力粉	380g
グラハム粉	40g
はちみつ	5g
塩	小スプーン 1 1/2
マーガリン	6g
ドライイースト	小スプーン 0.8 （小スプーン内側の線）

煮干しパン

タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
塩	小スプーン 1 1/2
ショートニング	6g
煮干し（粉末）	小スプーン 1 1/2
青のり	大スプーン 1 1/2
ドライイースト	小スプーン 0.8 （小スプーン内側の線）

※ 煮干しは粉末タイプのものを使います。

ゆかりパン

タイマー

水	280mℓ
強力粉	400g
砂　糖	大スプーン 1/2
マーガリン	6g
ゆかり御飯の素	大スプーン 1 1/2
ドライイースト	小スプーン 0.8 （小スプーン内側の線）

マフィン風メニュー

●メニューキーでマフィン風を選んでください。
※卵がたっぷり入ったアメリカンマフィン風の焼き上がりです。

- マフィンはイーストを使う山形パンよりも小さめに焼き上がりますが異常ではありません。
- マフィンの材料は材料表にのっている順番どおりに入れてください。
- マーガリンは一かたまりのままではなく、バターナイフ等でくずしてから入れてください。
- 卵は溶いてから入れてください。
- 薄力粉とベーキングパウダーは合わせ、ふるっておきます。

アメリカンマフィン

①マーガリン	150g
②砂　糖	150g
③卵（Mサイズ）	4個
④牛乳	40mℓ
⑤薄力粉 ベーキングパウダー	320g 大スプーン 1

チョコレートマフィン

①マーガリン	150g
②三温糖	120g
③卵（Mサイズ）	4個
④牛乳	40mℓ
⑤チョコチップ	60g
⑥薄力粉 ベーキングパウダー ココア	310g 大スプーン 1 25g

※ 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアを合わせてふるいます。

オレンジマフィン

①マーガリン	120g
②砂　糖	100g
③卵（Mサイズ）	3個
④オレンジジュース	30mℓ
⑤ヨーグルト	100g
⑥オレンジピール オレンジキュラソー	60g 大スプーン 1
⑦薄力粉 ベーキングパウダー	320g 大スプーン 1

※ 5mm角程に切ったオレンジピールにオレンジキュラソーをふりかけ、しばらくひたしておきます。水気を切ったオレンジピールを、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え、軽く混ぜます。

バナナ＆くるみマフィン

①マーガリン	120g
②砂　糖	120g
③卵（Mサイズ）	3個
④牛乳	40mℓ
⑤バナナ	120g
⑥くるみ 薄力粉 ベーキングパウダー	80g 320g 大スプーン 1

※ バナナはよく熟れたものを使い、フォークの背などでつぶします。
※ くるみは粗くきざみます。

レーズンマフィン

①マーガリン	120g
②砂　糖	130g
③卵（Mサイズ）	4個
④牛乳	40mℓ
⑤レーズン ラム酒	120g 大スプーン 2
⑥薄力粉 ベーキングパウダー	330g 大スプーン 1

※ レーズンにラム酒をふりかけ、しばらくひたしておきます。水気をきったレーズンを、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに加え軽く混ぜます。

抹茶＆甘納豆マフィン

①マーガリン	150g
②三温糖	120g
③卵（Mサイズ）	4個
④牛乳	40mℓ
⑤薄力粉 抹茶 ベーキングパウダー	300g 20g 大スプーン 1
⑥甘納豆	100g

※ 薄力粉と抹茶、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。そこに甘納豆を加え軽く混ぜます。

さつま芋マフィン

①マーガリン		120g
②砂　糖		120g
③卵（Mサイズ）		4個
④牛乳		40mℓ
⑤さつま芋		200g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ さつま芋は皮をむき2cm角に切り、ゆでて冷ましておきます。

マロンマフィン

①マーガリン		120g
②砂　糖		120g
③卵（Mサイズ）		4個
④牛乳		40mℓ
⑤栗の甘露煮		180g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 栗の甘露煮は1cm角に切ります。

いちじくマフィン

①マーガリン		120g
②三温糖		120g
③卵（Mサイズ）		4個
④紅茶（濃くだしたもの）		60mℓ
⑤干いちじく		120g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	紅茶の葉	大スプーン 1

※ 干いちじくは細かくきざみます。
※ 紅茶は濃いめにだし、冷ましておきます。
※ 紅茶の葉はふるった薄力粉とベーキングパウダーに軽く混ぜます。

コーヒーマフィン

①マーガリン		120g
②砂　糖		150g
③卵（Mサイズ）		4個
④牛乳		40mℓ
⑤アーモンドダイス		60g
⑥	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	インスタントコーヒー（粉末タイプ）	大スプーン 3

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに、インスタントコーヒーを軽く混ぜます。

キャロットマフィン

①マーガリン		120g
②砂　糖		120g
③卵（Mサイズ）		4個
④にんじん		120g
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	シナモン	小スプーン 1

※ にんじんはすりおろします。
※ 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンは合わせてふるいます。

アプリコットマフィン

①マーガリン		120g
②砂　糖		120g
③アンズジャム		60g
④卵（Mサイズ）		4個
⑤牛乳		40mℓ
⑥干アンズ		150g
⑦	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 干アンズは細かくきざみ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーに軽く混ぜます。

◎あっさりタイプマフィン

低カロリーマフィン

①低カロリーマーガリン		120g
②砂　糖		40g
③低カロリー甘味料		40g
④卵（Mサイズ）		1個
⑤卵白		3個分
⑥牛乳		110mℓ
⑦	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

甘さひかえめマフィン

①マーガリン		100g
②砂　糖		70g
③卵（Mサイズ）		2個
④牛乳		140mℓ
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

そば粉マフィン

①マーガリン		100g
②三温糖		80g
③卵（Mサイズ）		2個
④牛乳		140mℓ
⑤アーモンドスライス		60g
⑥	薄力粉	200g
	そば粉	120g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1

※ 薄力粉、そば粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。

チーズマフィン

①マーガリン		70g
②砂　糖		40g
③卵（Mサイズ）		2個
④牛乳		150mℓ
⑤クリームチーズ		40g
⑥プロセスチーズ		120g
⑦	薄力粉	310g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	塩	ひとつまみ
	パルメザンチーズ	20g

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに塩とパルメザンチーズを加え軽く混ぜます。
※ クリームチーズ、プロセスチーズは1cm角に切ります。

緑茶マフィン

①マーガリン		70g
②砂　糖		100g
③卵（Mサイズ）		2個
④牛乳		140mℓ
⑤	薄力粉	320g
	ベーキングパウダー	大スプーン 1
	緑茶の葉	大スプーン 1

※ ふるった薄力粉とベーキングパウダーに緑茶の葉を加え軽く混ぜます。

手作りパンを作りましょう〈生地づくりの使用方法〉

1 パンケースの取り出しから電源プラグの差し込みまでは、P.7の1～5と同じ手順で行ってください。

※生地づくりにはタイマーは使えません。

※手作りパンの材料配合は P.22～33をご覧下さい。

2 メニューを選びます。

生地づくりの時間……2時間

3 スタートさせます。

残り時間（1分きざみ）を表示します。

4 生地を取り出します。

ブザーが鳴り、でき上がりの表示が点滅したら、取消 キーを押し、すぐに生地を取り出します。

○ パンケースはふちにある矢印（ゆるむ）の方向に回して取り出してください。

※生地を取り出さないまま放置すると発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

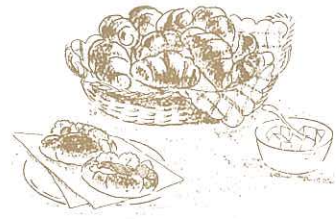
取り出した生地はP.22からの手作りメニューに従ってお持ちのオーブンで焼き上げます。

5 電源プラグを抜きます。

○ 電源プラグをしっかり持って、コンセントから抜いてください。

手作りメニュー

バターロール



材料：12個分	
水	140mℓ
強力粉	280g
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

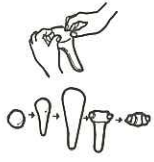
ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

④丸い生地をころがして円すい形にします。

めん棒で薄くのばして、しずく形にします。

⑤幅の広い方から巻きます。



⑥クッキングシートを敷いたオーブン皿に、巻き終わりを下にして並べます。

⑦表面が乾かない様に霧をふき、32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑧生地の表面にぬり卵をぬります。

⑨180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

⑩焼き上がったらあみの上に置いて冷まします。

ワンポイントアドバイス

室温が高いとき（約28℃以上）は、生地がベタつきやすいので、水は約5℃の冷水を入れてください。

ドーナツ

材料	
水	140mℓ
強力粉	280g
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（ぎりぎり1杯）
粉砂糖（飾り用）	適量
揚げ油	適量

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地をめん棒で約5mmの厚さになるまでのばし、ドーナツ型で型抜きします。

③クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

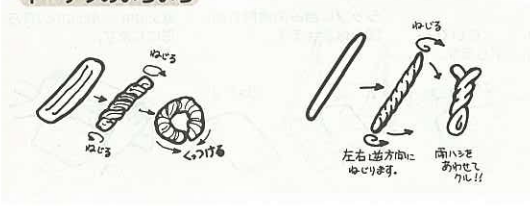
2～2.5倍にふくらんだらOK

④160～170℃に熱した揚げ油の中に1個ずつ静かに入れ、全体がきつね色になるまで揚げます。

油の温度は生地の残りを入れて、すぐ浮いてくるのが適温です。

⑤油をよくきり、粉砂糖をふりかけて仕上げます。

ドーナツのいろいろ



クロワッサン

材料：12個分

水	140mℓ
強力粉	180g
薄力粉	100g
砂糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
折り込み用バター（1cm角に切る）	100g
薄力粉	20g
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②折り込み用バターに薄力粉をふるって加え、よくもみ込み冷蔵庫に入れておきます。

③①の生地を縦35cm×横25cmの長方形にのばします。

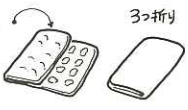
生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

④②のバターを親指大につまみ、のばした生地の2/3の部分に等間隔にのせます。

バターがのっていない1/3の部分を折ります。

⑤バターがのっている1/3の部分を④の上に重ね、3つ折りにします。

ラップに包み冷蔵庫で約20分休ませます。



⑥幅の狭い方を手前になるように置きます。

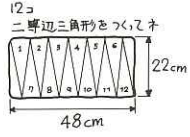
めん棒で生地をのばし、縦35cm×横25cmの長方形にします。

⑦のばした生地を⑤と同様に3つ折りにし、ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませます。

⑥～⑦をもう1回くり返します。（生地をのばすときは、必ず幅の狭い方が手前になるように置きます。）

⑧充分に冷やした生地を縦48cm×横22cmの長方形にのばします。（生地がやわらかくなりすぎた場合は、ラップをして冷蔵庫で20～30分休ませ、再びのばします。）

⑨図のように二等辺三角形になるように12等分します。



⑩三角形の底辺に切り込みを1cm入れ、両端をひっぱりながら巻き始めます。

⑪細い方を軽くひっぱりながら巻きます。

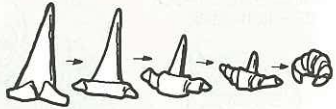
⑫クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きます。

約30℃に保ったオーブンで40～50分発酵させます。

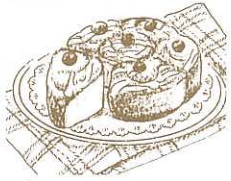
2～2.5倍にふくらんだらOK

⑬ぬり卵をぬり、約210℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クロワッサンの成形



スイートロール



材料：18cmケーキ型1個分

水	140mℓ	シナモン	大スプーン 1/2
強力粉	280g	グラニュー糖	大スプーン 2
砂　糖	大スプーン 4	レーズン	60g
塩	小スプーン 1	ドレンチェリー	適量
マーガリン	50g	アイシング	適量
スキムミルク	大スプーン 3	ぬり卵	1/2個
卵（Mサイズ）	1/2個		
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）		

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

めん棒で縦40cm×横24cmの長方形にのばします。

この上に、巻き終わりになる方を4cm残してシナモン、グラニュー糖、レーズンを均一に散らします。

③手前から巻き込み、巻き終わりをしっかり閉じます。

約4cm間隔の輪切りにし、サラダ油をぬったケーキ型に並べます。

④霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

ぬり卵をぬり、約180～190℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。

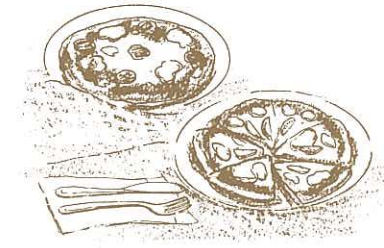
⑤焼き上がったら型から出して冷まし、アイシングをかけてドレンチェリーを飾ります。

アイシングの作り方

粉砂糖	60g
卵　白	1/2個
レモン汁	少々

※粉砂糖とよく溶いた卵白、レモン汁をねばりがでるまで混ぜます。
（レモン汁がない場合は、粉砂糖と卵白のみでもアイシングができます。）

ピザ



材料：21cmパイ皿2枚分

・生地		・具	
水	180mℓ	ピザソース	140g
強力粉	280g	玉ねぎ（薄切り）	中1個
砂　糖	大スプーン 1	ピーマン	2個
塩	小スプーン 1	マッシュルーム	60g
マーガリン	15g	サラミソーセージ（薄切り）	80g
スキムミルク	大スプーン 1		
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）	ピザ用チーズ	200g

①生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地をスケッパーで2等分にして丸め、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

②めん棒で生地を直径約21cmにのばします。

薄くサラダ油をぬったパイ皿に敷きこみ、フォークで穴をあけます。

③ピザソースをぬり、具を均一にのせます（チーズは最後にのせます）。

190～200℃に予熱したオーブンで約20分、周囲がきつね色になりチーズが溶けるまで焼きます。

ピロシキ

材料：10個分

・皮		・具	
水	180mℓ	ひき肉	100g
強力粉	280g	玉ねぎ（みじん切り）	小1個
砂　糖	大スプーン 2	ゆで卵（みじん切り）	2個
塩	小スプーン 1	春雨（ゆでて短く切る）	30g
マーガリン	15g	グリーンピース	30g
スキムミルク	大スプーン 1	バター	25g
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）	塩・こしょう	適量
		揚げ油	適量

①バターをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地をスケッパーで10等分にして丸くまとめ、ぬれぶきんをかけて約15分休ませます。

③玉ねぎをバターで炒め、ひき肉を加えます。ゆで卵、春雨、グリンピースを加えてさらに炒め、塩、こしょうで味をととのえます。

④生地をめん棒で、だ円形にのばします。

③の具をのせ、縁に水をつけてしっかり閉じます。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑥約170℃に熱した油でキツネ色に揚げます。

メロンパン

材料：12個分

・生地		・メロンパンの皮	
水	140mℓ	バター	100g
強力粉	280g	砂　糖	80g
砂　糖	大スプーン 4	卵（Mサイズ）	1個
塩	小スプーン 1	バニラエッセンス	少々
マーガリン	50g	※ 強力粉	230g
スキムミルク	大スプーン 3	※ ベーキングパウダー	小スプーン 1
卵（Mサイズ）	1/2個	グラニュー糖	少々
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）		

※薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。

メロンパンの皮の作り方

①バターをクリーム状にねり、砂糖を少しずつ加えながらよく混ぜます。

②白っぽくなったら、卵・バニラエッセンスを加えよく混ぜます。

③合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、混ぜます。ラップにくるんで冷蔵庫で約20分休ませます。

〈メロンパンの作り方〉

①生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

生地を12等分にして丸め、ぬれぶきんをかけて10～15分休ませます。

②メロンパンの皮を12等分にして丸めます。

ラップの上にのせ、手の平で押し直径約12cmの大きさにのばします。

③①の生地を②の皮で包みます。
（底の部分は包みません）
ラップごと手に持って包むときれいに包めます。

④スケッパーでスジをつけ、グラニュー糖をまぶします。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に④を並べます。

霧吹きをして32～35℃に保ったオーブンで、30～40分発酵させます。

約180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

あんパン

材料：12個分

水	140mℓ
強力粉	280g
砂　糖	大スプーン 4
塩	小スプーン 1
マーガリン	50g
スキムミルク	大スプーン 3
卵（Mサイズ）	1/2個
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
あん(12等分して丸める)	300g
けしの実	少々
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

ガス抜きした生地をスケッパーで12等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

④めん棒で丸くのばし、あんを包みます。

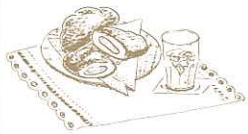
⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に、閉じ口を下にして並べます。

霧を吹き32～35℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

2～2.5倍にふくらんだらOK

⑥ぬり卵をぬりけしの実をつけ、約180～190℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

クリームパン



材料：12個分

・生地		・カスタードクリーム	
水	140mℓ	薄力粉	50g
強力粉	280g	砂　糖	100g
砂　糖	大スプーン 4	牛　乳	350mℓ
塩	小スプーン 1	卵黄(Mサイズ)	3個分
マーガリン	50g	バニラエッセンス	少々
スキムミルク	大スプーン 3		
卵(Mサイズ)	1/2個		
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）		
ぬり卵	1/2個		

〈カスタードクリームの作り方〉

①なべにふるいにかけた薄力粉、砂糖、卵黄を入れ、木べらでよく混ぜます。

人肌に温めた牛乳を少しずつ加え、よく混ぜます。

②なべを弱火にかけ、たえず混ぜながらトロミがつくまで煮ます。

③火を止めバニラエッセンスを加え、混ぜます。

他の容器に移し、冷まします。

〈クリームパンの作り方〉

①あんパンの作り方（P.31）の①～③まで同様に作ります。

生地をだ円形にのばしてカスタードクリームをのせます。

②生地の周りにぬり卵をぬり、2つ折りにし、しっかり閉じます。

縁にスケッパーで切り込みを入れます。

③あんパン⑤、⑥と同様に生地を発酵させ、ぬり卵をぬってオーブンで焼きます。

チーズスティック

材料：16本	
水	180mℓ
強力粉	280g
塩	小スプーン 1
マーガリン	5g
スキムミルク	大スプーン 3
ドライイースト	小スプーン 1（すりきり1杯）
粉チーズ	10g
ぬり卵	1/2個

①マーガリンをぬったボールに生地を取り出し、ラップをして20～30分休ませます。

②生地がベタつく場合は、打ち粉（強力粉をふる）をします。

ガス抜きした生地をスケッパーで16等分にし、生地を傷めないように手のひらでやさしく丸めます。

③ぬれぶきんをかけて15～20分休ませます。

④両手でころがしながら約25cmの長さにのばします。

⑤クッキングシートを敷いたオーブン皿に並べ、霧を吹きます。

約30℃に保ったオーブンで30～40分発酵させます。

⑥ぬり卵をぬり、粉チーズをふります。

約200～210℃に予熱したオーブンで15～20分焼きます。

お手入れのしかた

○お手入れする前に ■必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

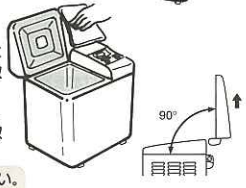
- 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

○本体のお手入れ

- 汚れたら、洗剤をうすめた水、またはぬるま湯にやわらかい布をひたし、よくしぼってからふき取ってください。
- 庫内のパンくずなどは早めにふき取ってください。
- ふたは90°の角度に開いて真上に持ち上げると取りはずすことができます。

本体及びふたの丸洗いは絶対にしないでください。

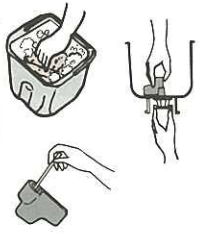


○パンケース・羽根のお手入れ

- パンケース・羽根は、フッソ樹脂加工をしていますので、傷めないようにスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴に詰まった生地はようじなどで取り除いてください。

金属製のへら、クレンザー、たわしなどは絶対に使わないでください。

- 羽根がはずれにくい場合は、羽根をひねりながら引っ張ってください。



パン作りのQ&A

材料について

Q 取扱説明書に書かれている分量より多い（少ない）量でパンは作れないのでしょうか?

A 量が多いとパンがパンケースからあふれる場合があります。量が少ないとうまく焼き上がらない場合があります。取扱説明書どおりに作りましょう。

Q スキムミルクのかわりに牛乳を使ってもかまいませんか?

A 牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。ただし、牛乳が変質することがありますので、タイマーでは使用しないでください。

Q マーガリンのかわりにバターを使ってもかまいませんか?

A かまいません。ただし、マフィンのように多く使用する場合は、あらかじめ冷蔵庫から出し、やわらかくしてからお使いください。

Q 国産のドライイーストの代わりに、外国産のドライイーストや天然酵母を使ってもかまいませんか?

A 外国産のドライイーストや天然酵母は、国産のドライイーストとは性質が異なるためパンがうまくできない場合があります。必ず国産のドライイーストをお使いください。

タイマーについて

Q なぜ13時間しかセットできないのですか?

A 材料が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるからです。特に夏場はタイマーの時間を短くセットしてください。

Q なぜ「マフィン風」、「生地づくり」ではタイマーセットができないのですか?

A 生地が変質したり、発酵しすぎたりすることがあるからです。

Q なぜレーズン、野菜、卵、牛乳を入れてタイマーセットができないのですか?

A 野菜、卵、牛乳などの入ったパンは腐敗することがあります。レーズンの入ったパンは粒がつぶれて充分に膨らまないことがあります。

でき上がりについて

Q パンに変なにおいがつくときがあるのはなぜですか?

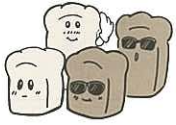
A イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やにおいのする水を使うとパンに変なにおいがつくときがあります。

Q パンの内部に大きな穴があるのはなぜですか?

A ガス抜きのときに気泡が1か所に集中してしまう場合があり、そのまま焼かれてしまったためです。ただし、味には変わりありません。

Q パンの高さ、形、焼色が作るたびに異なるのはなぜですか?

A パンは生きものなので室温、材料の質、計量誤差、タイマー設定時間、粉の種類、イーストの種類などで、高さ、形、焼色が変わります。



作り方について

Q 材料を入れる順番があるのはなぜですか?

A タイマーを使うとき、運転する前にイーストが水に触れると発酵が進んでしまい、パンがうまくできない場合があるからです。

Q 夏場に冷水（約5℃）、冬場にぬるま湯（約30℃）を使うのはなぜですか?

A 生地の発酵温度は28℃前後が適当です。夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れ、冬場は生地の温度が低くなるのでぬるま湯を入れます。

おいしく食べるために

上手に焼きあげるワンポイント

●材料は新鮮なものを。

●粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。

●材料は正確に。

●付属の計量カップ、スプーンや料理用はかりを使って正確にはかりましょう。

●イーストについて。

●開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。

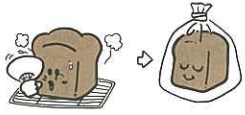
●室温・水温に注意しましょう。

●室温、水温はパンのできばえに影響します。特に夏場は、涼しい所で必ず冷水（約5℃）を使いましょう。

おいしく食べるワンポイント

●焼き上がったら。

●すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
●人肌程度にさめたら、ラップに包むか、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。
●パンを切るときは、人肌程度に冷めてからパン切りナイフを使って切ってください。

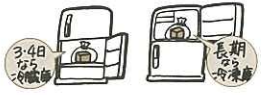


●食べるときは。

● そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
●トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。

●保存しておくときは。

● 3〜4日程度ならラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。
● 長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。



修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお確かめください。

・次の点検をしてもなお不具合が生じる場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
・ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

本体がちょっとおかしい

こんなときに / お調べいただくこと	スタートキーを押しても動かない	タイマーセットができない	蒸気口やふたの周囲からわずかに煙が出る	パン生地のねりができない	焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	タイマー予約でパンができていない	途中で止まっていた	参照ページ
電源プラグが抜けていませんか	○							8
庫内が高温になっていませんか（E: 01を表示）	○							41
メニューを選びましたか	○							8
タイマーのセット方法をまちがえていませんか		○						10
「マフィン風」、「生地づくり」のコースを選んでいませんか		○						10
材料がヒーターの上にこぼれていませんか			○					
羽根をつけ忘れていませんか				○				7
羽根を確実に取りつけましたか					○			7
水の量は適切でしたか				○				
セット時間をまちがえていませんか						○		10
電源プラグを抜いたり、取消キーをさわりませんでしたか							○	41
停電がありませんでしたか							○	41

パンのできばえがおかしい

原因 ＼ こんなときに			パンが膨らみ過ぎている	パンがつぶれている	パンの膨らみが足りない	粉の状態のまま焼けている
材料の計量	小麦粉	多すぎたとき	○			
		少なすぎたとき			○	
	イースト	多すぎたとき	○	○		
		少なすぎたとき			○	
	砂糖	多すぎたとき	○			
		少なすぎたとき			○	
	水	多すぎたとき	○	○		
		少なすぎたとき			○	
室温	高すぎたとき（28℃以上）		○	○		
	低すぎたとき（10℃以下）				○	
水温	高すぎたとき（25℃以上）		○	○		
	低すぎたとき（5℃以下）				○	
イースト、小麦粉が古かった場合					○	
停電があった場合						○
作動中、[電源]を誤って押した場合						○
焼き上がったパンをパンケースの中に長時間放置した場合						
パンが十分に冷えていないうちに切った場合						
焼色「こいめ」を誤って選択した場合						
羽根が付いていなかった場合						○

パンの焼色が濃すぎる	パンの内側の気泡が大きい	パンの皮がペタつき、側面が大きくへこんでいる	パンを切ったとき、きれいに切れない	対策	参照ページ
				材料は正確に計量してください。計量誤差はパンのできに大きく影響します。 特にイーストを計量するときは、付属スプーンをたたいて計量しますと多めに入りますので注意してください。	4 7 37
	○				
○	○				
	○				
				冷水（約5℃）を使います。	7
				温水（約30℃）を使います。	36
				室温に合った温度の水をお使いください。	37
				材料は新しいものをお使いください。	37
				生地を捨てて、新しい材料でやり直してください。	4
		○		焼き上がったらできるだけ早くパンを取り出してください。	9 37
			○	パンが冷めてから切ってください。	9
○				焼き色「ふつう」を選択してください。	8
				羽根は確実に羽根取り付け軸に取り付けてください。	7

こんな表示がでたときは

○スタートキーを押したら

E:01が点滅します。

●パン焼き機の内部が高温（38℃以上）になっている。
●焼き上げ直後再び使用すると起こります。

ふたを開けてパンケースを取り出し、冷ましてください。
E:01 が消えたら スタート キーを押してください。

○使用中に

表示が点滅している。

●使用中に停電があった。
（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。）

生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。

○でき上がったら

●ねり、発酵中にパン生地温度が適温より高かった。

●ねり、発酵中にパン生地温度が適温より低かった。
（寒冷地で発生することがあります。）

次からはパン作りに適した温度（10～28℃）の場所でお使いください。

アフターサービスについて

■修理サービスについて

●ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または最終ページのお問い合わせ先にご相談ください。

●自動ホームベーカリーの補修用性能部品は製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

●保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理します。

■保証について

●この商品は保証書付きです。

●保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

●保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

形式			HBD416
電源			100V (50/60Hz)
消費電力	ヒーター		430W
	モーター	50Hz	100W
		60Hz	90W
粉（強力粉）の容量			400g（食パン）
食パンの形			山形パン
タイマー			13時間まで
安全装置			温度ヒューズ（192℃）
コード			約1.2m
外形寸法			幅34・奥行25.5・高さ33cm
重量			約6.5Kg
付属品			計量カップ・計量スプーン

お客様相談窓口

この商品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、
下記のお客様相談窓口までお気軽にご連絡ください。

通話料無料
フリーダイヤル 0120-70-4040

エムケー精工株式会社　生活関連機器事業部　〒387　長野県更埴市雨宮1825
TEL　0262(72)4111(代)

エムケー北海道販売株式会社	〒004	札幌市豊平区清田1条1－9－21	TEL 011(881)7311
エムケー東北販売株式会社	〒983	仙台市宮城野区福田町4－14－22	TEL 022(258)3861
青森営業所	〒030	青森市浜田字玉川185－15・木村ビル2F	TEL 0177(39)5654
秋田営業所	〒010	秋田市山王6－11－24・杉重ビル内	TEL 0188(23)7790
山形営業所	〒990	山形市上町2－3－2	TEL 0236(45)2909
郡山営業所	〒963	郡山市富久山町八山田前林10－4・光商事ビル2F	TEL 0249(39)2071
エムケー関東販売株式会社	〒125	東京都葛飾区青戸8－3－5	TEL 03(3604)6441
新潟営業所	〒950	新潟市姥ヶ山2－18－15	TEL 025(287)0911
長野営業所	〒387	更埴市雨宮1825	TEL 0262(72)7541
静岡営業所	〒422	静岡市中島1007－1	TEL 054(282)1732
エムケー中京販売株式会社	〒453	名古屋市中村区烏森町6－109	TEL 052(461)7261
金沢営業所	〒920	金沢市南新保町30街区2番	TEL 0762(64)1115
岐阜営業所	〒500	岐阜市宇佐南3－5－20	TEL 058(276)1872
津営業所	〒514-01	津市白塚町字鎌田3944－1	TEL 0592(31)7820
エムケー関西販売株式会社	〒564	大阪府吹田市南吹田3－6－4	TEL 06(386)5800
岡山営業所	〒700	岡山市田中165－101	TEL 086(245)6466
広島営業所	〒731-01	広島市安佐南区祇園町東山本54－4	TEL 082(871)7355
高松営業所	〒760	高松市松縄町25－1	TEL 0878(37)3303
松山営業所	〒790	松山市朝生田町552－1	TEL 0899(41)3669
エムケー九州販売株式会社	〒810	福岡市中央区高砂2－12－15	TEL 092(531)3731
熊本営業所	〒862	熊本市新大江1－17－10	TEL 096(364)4665
鹿児島営業所	〒891-01	鹿児島市桜ケ丘2－11－17	TEL 0992(75)3800

HB-B771Z1